



Kecap ikan





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi .....	1
3 Syarat mutu .....	1
4 Cara pengambilan contoh.....	2
5 Cara uji .....	2
6 Cara pengemasan .....	3
7 Syarat penandaan .....	4





## Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia Kecap Ikan merupakan Standar Nasional yang disusun untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan, juga untuk :

1. Melindungi produsen
2. Mendukung perkembangan industri hasil pertanian.
3. Mendukung ekspor non migas.
4. Menunjang instruksi Menteri perindustrian No. 04/M/INS/1959.

Standar ini diacu dari :

1. Kumpulan peraturan Perundang-Undangan dibidang makanan edisi III jilid I. Departemen Kesehatan RI tahun 1993/1994.
2. Hasil pengujian yang dilakukan oleh Balai Besar Industri Hasil Pertanian Bogor.
3. SNI 19-0429-1989, Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan Dan Semi Padat.
4. SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan Dan Minuman
5. SNI 19-2896-1992, Cara Cemarkan Logam
6. SNI 19-2897-1992, Cara Uji Cemarkan Mikroba
7. SNI 01-2894-1992, Cara Uji Bahan Pengawet Makanan Dan Bahan Tambahan Yang dilarang Untuk Makanan.
8. SNI 01-2895-1992, Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan.
9. SNI 01-0222-1995, Bahan Tambahan Makanan

Standar ini dibahas melalui Rapat Teknis, Rapat Pra Konsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus pada tanggal 31 Oktober 1995 di Jakarta.

Hadir dalam rapat tersebut wakil dari Produsen, Konsumen, Balai Penguji dan Instansi Terkait lainnya.



## Kecap ikan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

### 2 Definisi

Kecap ikan adalah produk cair yang diperoleh dengan hidrolisis ikan dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

### 3 Syarat mutu

Tabel  
Syarat Mutu Kecap Ikan

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Penampakan	-	jernih
1.2	Bau	-	khas
1.3	Rasa	-	khas
1.4	Warna	-	normal
2.	pH	-	5 – 6
3.	“Amino nitrogen”	% b/b	min. 5
4.	NaCl	% b/b	19 – 25
5.	Bahan tambahan makanan	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995	
5.1	Pengwet makanan		
5.2	Pewarna tambahan		
6.	Cemaran logam :		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 20,0
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 100,0
6.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,5
7.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
8.	Cemaran mikroba :		
8.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10 <sup>4</sup>
8.2	Coliform	APM/g	< 3
8.3	Salmonella/25 ml	-	negatif
8.4	Staphylococcus aureus/ ml	-	negatif
8.5	Kapang	-	negatif



#### 4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat*.

#### 5 Cara uji

##### 5.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

##### 5.2 pH

Cara uji pH sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 16.

##### 5.3 "Amino nitrogen"

Cara uji "Amino nitrogen" menurut metode Sarensen Formal.

##### 5.3.1 Prinsip

Penetapan kadar  $\alpha$ - amino nitrogen bebas.

##### 5.3.2 Pereaksi

- Larutan TCA 7 % (asam trikloroasetat)
- Indikator thymolphtalen 0,25 %
- Larutan NaOH 1 N
- Suspensi kupri fosfat
- Asam asetat glasial
- Larutan K I
- Larutan Na-thiosulfonat 0,01 N
- Air suling
- Larutan kanji

##### 5.3.3 Peralatan

- Labu taker
- Labu Erlenmeyer
- Pipet

##### 5.3.4 Cara kerja

- Contoh sebanyak 25 g ditambahkan 75 ml larutan TCA 7 %, diaduk merata selama lebih kurang satu menit, kemudian disaring.
- Filtrat contoh dengan larutan TCA 7 % di pipet sebanyak 10 ml ke dalam labu taker 50 ml, ditambahkan larutan NaOH 1 N sampai larutan dalam labu taker berwarna biru muda, lalu diberi 30 ml suspensi kupri fosfat. Volume ditepatkan sampai tanda tetra dengan air suling, dikocok dan disaring.



- c. Hasil saringan di pipet 10 ml ke dalam labu Erlenmeyer, ditambah 0,5 ml asam asetat glasial dan 10 ml larutan K I 20 %, lalu dititrasi dengan larutan Na-thiosulfonat 0,01 N sampai warna larutan menjadi kuning muda.
- d. Tambahkan 4 tetes larutan kanji 1 % dan titrasi diteruskan sampai warna biru tepat hilang.

#### 5.3.5 Perhitungan

$$\begin{aligned} &\text{Kadar } \alpha \text{ - amino nitrogen bebas (mg/100g)} \\ &= (c-b) \times N_{\text{thio}} \times 14 \times P \end{aligned}$$

Keterangan :

c = ml titrasi contoh

b = ml titrasi contoh

P = faktor pengenceran.

#### 5.4 NaCl

Cara uji NaCl sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji makanan dan Minuman*, butir 15.1.

#### 5.5 Bahan Tambahan Makanan

##### 5.5.1 Pengawet makanan

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan Yang dilarang Untuk Makanan*.

##### 5.5.2 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan*.

#### 5.6 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

#### 5.7 Cemarkan Arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

#### 5.8 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

### 6 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



## 7 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No. 23 tahun 1992, tentang Kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.



















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)